

Türkiye'de ekmeklere

"SAĞLIĞA ZARARLIDIR"

ibaresi yazılmalı!

GIDA
GÜVENLİĞİ
HAREKETİ

Sağlık ve Gıda Güvenliği Hareketi
Mart 2012
Bu rapordaki bilgiler kaynak gösterilerek

GIDA GÜVENLİĞİ HAREKETİ
T: 555 537 60 45
iletisim@gidahareketi.org
www.gidahareketi.org
Vatan Cad. Şehit Pilot M. Nedim Sk
Evirgenler İşhanı No 5 Kat 6 Aksaray
Fatih – İSTANBUL

İ Ç İ N D E K İ L E R

GIDA GÜVENLİĞİ HAREKETİ

T: 555 537 60 45
iletisim@gidahareketi.org
www.gidahareketi.org
Vatan Cad. Şehit Pilot M. Nedim Sk
Evirgenler İşhanı No 5 Kat 6 Aksaray
Fatih – İSTANBUL

GİRİŞ

İnsanoğlunun yaşam kaynağı olan ekmek; ne yazık ki özen gösterilmeyen, en çok ihmal edilen ürün haline dönüştü. 2011 yılında dünya 220 milyar dolarlık ekmek tüketirken Türkiye 12 milyar dolarla dünyada lideri durumunda.

Dünya nüfusunun yüzde 1,05'sini oluşturan Türkiye halkı, ekmeğin yüzde 5,45'sini tüketiyor. Bu tablo dünyanın aksine Anadolu insanın temel gıda maddesinin ekmek olduğunu bir kez daha göstermektedir.

Zaten Dünya Sağlık Örgütü'nün verilerine göre; Türkiye'de insanlar, günlük enerjilerinin ortalama yüzde 44'ünü sadece ekmekten, yüzde 58'ini ise ekmek ve diğer tahıl ve tahıllı ürünlerinden sağlamaktadır. Yine aynı verilere göre dünyanın en sağlıksız ekmeği Türkiye'de üretiliyor.

Günlük enerjisinin yüzde 44'ünü sadece ekmekten karşılayan bir toplumda, ekmeğin illa ki en sağlıklı gıda maddesi olması beklenir. Oysa Türkiye'de ekmek denilince akla en son gelen şey hijyen ve sağlıklılığı olmakta.

Türkiye Ziraatçılar Derneği'nin hazırladığı '**Ekmek Raporu-2010**' çalışmasına göre İstanbul'da bulunan 4 bin 500 ekmek fırınından, bin 500'ü ruhsatsız. Yani her 3 fırından 1'i ruhsatsız faaliyet gösteriyor. Rapora göre, kişi başına günlük ekmek tüketimi 350-400 gram. Yoksul kesimde bu rakam 800 grama kadar yükseliyor. Bu pilot çalışmalar bile, tek başına, Türkiye'de üretilen ekmekteki sorunları göstermesi açısından yeterli...

Buğday ve ekmeğin, nihai tüketiciye ulaşana kadarki süreçte yaşanan sorunlar şöyle özetlenebilir:

- Genetik değişikliğin birinci fazı olan hibritleştirmek ile besin değeri düşürülen tohumlardan un elde edilmesi,
- Tahılın yetiştirilmesinde tarım kimyasallarının kullanımı,
- Un yapımındaki hileler ve kimyasal katkı maddeleri eklenmesi,
- Besinin yüzde 90'dan fazlasını oluşturan rüşeym ve kepek kısmının undan atılmasıyla beyaz un üretimi,
- Aşırı miktarda maya kullanımı ve özellikle mayaların GDO'lu olması,
- Ekmeğe üretim aşamasında çok yoğun biçimde katkı maddelerinin eklenmesi,
- Ekmek üreten tesisler ve çalışanların temizlik koşullarına riayet etmemesi,
- Ekmeğin satış noktasına dağıtımı için kullanılan taşıma kaplarının çok sayıda virüs ve bakteri barındırması,
- Ambalajlanmadan satılan ekmeğe üretim, dağım, satış ve tüketici tarafından seçilmesi gibi üretimden tüketime kadar geçen süreçte çok sayıda kirli elin temasıyla bulaşan bakteri ve virüsler,
- Satış noktasındaki saklama koşulları şeklinde devam eden sorunlar ne yazık ki toplumun gıda zannederek aslında zehir tüketmesine neden olmaktadır.

GIDA GÜVENLİĞİ HAREKETİ

T: 555 537 60 45
iletisim@gidahareketi.org
www.gidahareketi.org
Vatan Cad. Şehit Pilot M. Nedim Sk
Evirgenler İşhanı No 5 Kat 6 Aksaray
Fatih – İSTANBUL

Tartışmasız gerçek şu ki; **Türkiye'nin en önemli sorunların biri olan ekmek sorunu**dur. İlgili makamların bu sorunu çözmekten çok daha karmaşık ve kaotik hale getirdikleri ve bu sayede de toplumsal istekten çok endüstriyel istekleri önemsedikleri de ayan beyan ortadadır. 'Sağlık ve Gıda Güvenliği Hareketi' ise soruna çözüm için radikal ama gerçekçi öneriler getiriyor. Bu raporda işte bu amaçla hazırlandı.

"TÜRKLER GİZLİ AÇIKLIK ÇEKİYOR!"

Endüstrileşme ne yazık ki evde ekmek yapma geleneğini de son erdirdi. Endüstriyel tesislerde üretilen ekmeklerde öncelik besleyicilik ve hijyenden ziyade daha kolay pazarlama, daha estetik ve gösterişli ürün, dolayısıyla daha fazla kâr, birincil amaç haline geldi. Üstelik teknik ifadesiyle piyasa regülasyonu veya kendi siyasi ifadeleriyle "fakir fukaraya ucuz ekmek yedirmek" amacıyla kurulan **"halk ekmek"** fabrikalarında da durumun diğerlerinden çok farklı olduğu söylenemez duruma gelmiştir.

Yine Dünya Sağlık Örgütü verilerine göre bugün dünya sadece kanserle mücadele etmek için yıllık 1 trilyon dolar para harcıyor. İlaca yılda 15 milyar dolardan fazla para ödeyen Türkiye, ekmek tüketimi içinse 12 milyar dolarlık bir harcama yapıyor. Bu veriler günlük gıdasının yarısını ekmekten sağlayan bir toplumun gerçekte ekmekten elde edemediği gıdasını ilaçta aradığının da açık bir göstergesi.

Türkiye tüketilen ekmeğin yüzde 90'dan fazlası, ne yazık ki pahalı ancak sağlıksız beyaz undan üretilen, gösterişli fakat hiçbir besin değeri olmayan beyaz ekmektir. Yine Dünya Sağlık Örgütü, **"*Sadece beyaz ekmek tüketen Türkler, gizli açlık çekiyor. Ekmekte sağlık ve kalite sorununun çözülmesi durumunda çok sayıda hastalık önlenebilir*"** tespitinde bulunuyor.

Bu tespitlerle 4 kişiden birinin diyabet bir başka değişle yüz kişiden 25'inin şeker hastası olduğu, daha da ürkütücüsü diyabetli çocuk sayısı ve de diyabetli bebek doğumlarının hızla arttığı Türkiye'de, aslında **"fizikî açlığımızın giderildiği buna karşın biyolojik açlığın arttığı"** açık seçik ortaya çıkmaktadır.

Türkiye'de, aslında "*fizikî açlığımızın giderildiği buna karşın biyolojik açlığın arttığı*" açık seçik ortada

İşte bu gerçekler çerçevesinde Sağlık ve Gıda Güvenliği Hareketi olarak, yıllardır hakkında çok şey yazılıp çizilen ekmek sorununu kapsamlı bir rapordan ziyade, göz ardı edilen noktaları yeniden gündeme getirmek amacıyla bu kısa çalışma/raporu başta tüketiciler olmak üzere, kamuoyunun dikkatine sunmayı arzuladık.

Gelinen nokta ne yazık ki toplum sağlığı açısından ürkütücü boyutlar ulaşmıştır. Sayın Cumhurbaşkanımız Abdullah Gül, geçtiğimiz yıl "**Diyabeti Durduralım**" isimli bir kampanya başlattılar. Bu kampanya, daha çok küresel ilaç firmalarının rotasını Türkiye'ye çevirdi. Bir nevi diyabet dâhil onlarca hastalığın müsebbibi olan ilaç firmaları, şimdi de Türkiye'nin sağlayacağı bu desteklerden pay kapmak için yarıştığı gözlerden kaçmıyor.

GIDA GÜVENLİĞİ HAREKETİ
T: 555 537 60 45
iletisim@gidahareketi.org
www.gidahareketi.org
Vatan Cad. Şehit Pilot M. Nedim Sk
Evirgenler İşhanı No 5 Kat 6 Aksaray
Fatih – İSTANBUL

Diğer yandan Sayın Başbakanımız Recep Tayyip Erdoğan, Van Emniyet Müdürlüğü'nde bir kahvaltıya katılıyor. Sayın Başbakan Ankara'da sağlıklı ekmek yiyemediğinden olsa gerek kahvaltıya Van'ın yöresel ekmeğinden istiyor. Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü, Başbakan'a ikram edilen ekmekte fazla miktarda **'maya'** tespit edince Van Emniyet Müdürlüğü'ne 10 bin TL idari para cezası kesiyor. Emniyet ise bu cezayı haksız bularak dava açıyor.

2012 yılının ilk çeyreği bitmiş olunmasına karşın, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı henüz 2010 ve 2011 yılının denetim sonuçlarını açıklamadı. 2008-2009 yılı sonuçlarına bakıldığında hiç iç açıcı olmayan Türkiye gıda fotoğrafının 2011'de değişmesi için hiçbir neden yok. Geçmiş raporlar çerçevesinde yapılan eleştiri ve tartışmalar "haklı(!)" olarak bakanlığı çekingen davranmaya itiyor.

Sayın Başbakan'ın ekmeğinde fazla maya bulunduğu için Van Emniyet Müdürlüğü'ne ceza kesilmesi, haklı olarak şu soru sorulmasına neden oluyor: Günlük 80 milyondan fazla ekmek üretilip tüketilen Türkiye'de;

(a) yıllık kaç adet fırın/ekmek denetimi yapmış?
(b) bunların kaçı sağlık açısından olmasa bile mevzuat açısından uygun veya sorunlu çıkmış?
(c) kaçı için ceza uygulanmış ve
(d) sağlıksız ekmek üretici ve satıcıları kimlerdir?

Bu ve benzeri soruların cevabı verilebilir olsaydı zaten Bakanlık çekinmeden sitesinde bunları yayınlama cesareti gösterirdi. Oysa besin değerleri bir yana, sadece mevzuata uygunluk açısından bile iç açıcı sonuçlardan söz etmek ne yazık ki bu günün Türkiye'si için imkânsız. Kaldı ki Türkiye'de yasak savma kabilinden bile denetim yapıldığını söylemek mümkün gözükmemekte.

Sağlık ve Gıda Güvenliği Hareketi olarak Sağlık Bakanlığı'nın ekmeklerin niteliği konusunda faaliyet yaptığına ne yazık ki hiç şahit olmadık. Hatta Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın yanı sıra Sağlık Bakanlığı'na da bu konularda yönelttiğimiz hiçbir soruya cevap alabilmiş değiliz. Sağlık Bakanlığı'nın http://www.beslenme.saglik.gov.tr sitesinde "**Ekmek kalitesi ve sağlığı**" konusunda bir bölüme rastlanmazken "**Ekmek İsrafını Azaltmak için Neler Yapmalıdır?**" başlıklı bölümde ekmekle ilgili bazı verilere yer verilmekte:

"*İnsanlığın en ortak besin maddelerinin başında yer almaktadır. Ülkemizin bir tahıl ülkesi olması, yılardır süregelen beslenme alışkanlıkları ve sosyoekonomik yapısı nedeniyle ekmeğin beslenmemizdeki önemi daha da fazladır. Devlet Planlama Teşkilatı ve Dünya Sağlık Örgütü raporlarına göre; Türkiye'de temel besin, ekmek ve diğer tahıl ürünleridir ve günlük enerjinin ortalama %44'ü sadece ekmekten, %58'i ise ekmek ve diğer tahıl ürünlerinden sağlanmaktadır.*

T: 555 537 60 45
iletisim@gidahareketi.org
www.gidahareketi.org
Vatan Cad. Şehit Pilot M. Nedim Sk
Evirgenler İşhanı No 5 Kat 6 Aksaray
Fatih – İSTANBUL

Sofralarımızın vazgeçilmez besin maddesi olan ekmek, karbonhidrat ve protein kaynağı olarak beslenmede önemli bir yere sahiptir. Ülkemizde kişi başına günde yaklaşık olarak 400 - 450 gr ekmek tüketilmektedir. Yani, ülke genelinde kişi başına tüketilen enerji miktarının yaklaşık yüzde 45'i, protein miktarının da yüzde 47'si ekmekten sağlanmaktadır.

Karbonhidrat ve protein kaynağı olan ekmeğin beyaz, kepek, çavdar, mısır, tam tahıllı, çok tahıllı gibi pek çok çeşidi bulunmaktadır. Tahıl tanesi öz, kepek ve endosperm olmak üzere 3 bölümden oluşur.

B grubu vitaminleri, çinko, magnezyum, selenyum, krom gibi mineraller, posa, fenol, fitat, saponinler gibi maddeler öz ve kepek bölümlerinde daha çok bulunur. Endosperm daha çok nişasta ve proteinden oluşmuştur. Öğütme işlemi sırasında beyaz ekmek, B grubu vitaminleri ve bazı mineraller açısından kayba uğrar. Tam tahıl ekmeği posa, E vitamini, selenyum, demir, magnezyum, çinko ve B vitaminleri (B1, B6, niasin) gibi besin öğeleri bakımından zengindir.

B vitaminleri öğrenme ve kavrama fonksiyonlarının gelişimi, aneminin önlenmesi, bazı doğum kusurlarının önlenmesi, kardiyovasküler hastalıklar ve kanserin önlenmesi, bağışıklık sisteminin güçlendirilmesinde önemlidir. Posa içeren esmer ekmeklerin, glisemik indeks (kan şekerini yükseltme oranı referansı) değeri beyaz ekmeğe oranla daha düşüktür.

Glisemik indeksinin düşük olması ve posa içeriğinin yüksek olması tokluk hissini de artırır. Gerek kan şekerinin ayarlanmasında gerekse de daha fazla tokluk hissi vermesi nedeniyle kilo kontrolünde esmer ekmek kullanımı beyaz ekmeğe oranla daha avantajlıdır. Ayrıca posa, sindirim sistemi sağlığının korunmasında ve buna bağlı kolon kanser riskinin azaltılmasında önemlidir.

Tahıla dayalı beslenmenin hâkim olduğu ülkemizde her yıl yaklaşık 44 milyar adet ekmek üretilmekte, üretilen ekmeğin yaklaşık 40 milyar adeti tüketilmekte 4 milyar adeti ise israf edilmektedir. İsraf edilen ekmek ülke ekonomisini yılda yaklaşık 700 milyon dolar kayba uğratmaktadır."

Tamamı doğru olan bu bilgilerin arasına serpiştirilmiş bazı kavramların ise konunun teknik boyutta izlendiği piyasada sorunlar konusunda Sağlık Bakanlığı'nın ilgisizliğini göstermekte. Bu yüzden Türkiye'de Sağlık Bakanlığı'nın toplum sağlığını korumaktan ziyade *hastane ve ilaç ruhsatlarıyla ilgilendiği*, bu nedenle de adının "**İlaç ve Hastane Bakanlığı**" olarak değiştirilmesinin daha isabetli olacağı açıktır.

Sayın Cumhurbaşkanımızın diyabetin azaltılması yönündeki arzusu son derece önemli. Lakin biz çözüm yöntemi gerçekçi bulmuyoruz. Bunun nedeni ise ilgili bakanlıkların kamuoyunu yanlış bilgilendirdikleri gibi Cumhurbaşkanlığı'na da ya yanlış bilgi vermeleri ya da hiç bilgilendirmemeleri…

GIDA GÜVENLİĞİ HAREKETİ
T: 555 537 60 45
iletisim@gidahareketi.org
www.gidahareketi.org
Vatan Cad. Şehit Pilot M. Nedim Sk
Evirgenler İşhanı No 5 Kat 6 Aksaray
Fatih – İSTANBUL

Diyabetin azaltılabilmesi için diyabete neden olan etmenleri ortadan kaldırmak veya azaltmak gerekiyor. Bunun içinde diyabete neden olan tüketim biçiminin dolayısıyla da tüketime arz edilen gıdalardaki sorunların giderilmesi, hatta gerekirse yasaklanması gerekir. Oysa Cumhurbaşkanlığı makamının "**Diyabeti Durduralım!**" kampanyasının sorunları çözmekten ziyade, ilaç firmalarının daha çok ilaç sunmasına neden olacağı açık. **Doğru çözüm**: Bataklığın kurutulması…

Ülkemizde diyabetin yaygınlaşma sebeplerinin başında;

- Beyaz undan yapılmış beyaz ekmek tüketimi,
- Şeker ve tatlandırıcı tüketimi,
- Şeker ve tatlandırıcı içeren meşrubatlar, pastörize meyve suları, bisküviler, şekerlemeler, çikolatalar başta olmak üzere endüstriyel hazır gıdalar ile
- Sağlık ve 'ihtiyaç/**zaruret** eksenli tüketim' yerine, '**haz** eksenli tüketim' biçimi. Çocukları bütün bunlardan korumak bir yana haz endüstrisinin kurbanı yapan reklâm ve reklâm politikaları

Cumhurbaşkanımızdan, Başbakanımızdan veya bakanlarımızdan beklenen diyabetle mücadele etmeleri değil, diyabete neden olan sorunlara çözüm üretmeleridir. Bunun için Sayın Makamlar;

- Çayın şekersiz içilmesi,
- Beyaz ekmeğin üretiminin yasaklanması,
- Suni meşrubat tüketimine önce kendi hayatlarında son verilmelerini sonrada öneri ve önlemleri da bekliyoruz.

BU HASTALIĞA NASIL YAKALANDIK?

Beyaz ekmek hastalığının onlarca asırlık bir geçmişi olmasına karşın, ülkemizde tarihi oldukça yeni... Türkiye'nin, 1948 yılındaki Marshall yardımı ile endüstriyel beyaz un ve beyaz ekmekle tanışmasını sonrasında çok sayıda hastalığın ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bir zamanlar zenginlik ve statü göstergesi olan beyaz ekmek, artık fakirlik, özensizlik ve sağlıksızlığın bir göstergesi.

> Beyaz ekmek, artık fakirlik, özensizlik ve sağlıksızlığın bir göstergesi.

Zengin görünme çabası ile birlikte küresel bir politik dayatma olan beyaz ekmek hastalığının önlenmesine yönelik ne siyasi mekanizmaların, kamu kurum ve kuruluşların ne de halk Ekmek Fabrikalarının hiçbir gayreti ne yazık ki yok. Bunun yanı sıra "**Ekmek Tebliği**" gibi hukuki düzenlemelerde bir yandan beyaz ekmeği teşvik etmekte, diğer yandan da hileyi artırmakta. 20 yılı aşkın süredir ekmeğin tüketime '**ambalajlı**' olarak sunulması gerekirken bir yandan bu sağlanmamış yeni 04.01.2012 ve 28163 sayılı Resmi gazete'de yayınlanan **Ekmek Tebliği**[1] bir yandan ambalaj

[1] Bugün beyaz ekmek olarak bilinen ekmek tebliğde şu şekilde tarif edilmektedir: Buğday ununa; su, tuz, maya (Saccharomyces cerevisiae) gerektiğinde şeker, enzimler, enzim kaynağı olarak malt unu, vital gluten ve izin verilen katkı maddeleri ilave edilip bu karışımın tekniğine uygun olarak yoğrulması, şekillendirilmesi, fermentasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan ürünü,

GIDA GÜVENLİĞİ HAREKETİ
T: 555 537 60 45
iletisim@gidahareketi.org
www.gidahareketi.org
Vatan Cad. Şehit Pilot M. Nedim Sk
Evirgenler İşhanı No 5 Kat 6 Aksaray
Fatih – İSTANBUL

zorunluluğu kaldırılıyor diğer yandan da zaten tümüyle şeker olan ekmeğe bile ilave şeker eklenmesi imkânı getirildi. Oysa Dünya Sağlık Örgütü ambalajsız ekmeğin yaydığı hastalıklara yönelik toplumları özellikle de Türkiye'yi uyarmasına karşın her adımda kazanımlar elden alınıyor.

Öte yandan Türkiye'de 23 yıl boyunca 136 bin kişi üzerinde inceleme yapan Harvard Üniversitesi, **Türkiye'deki kanser vakalarının önemli bir kısmının beyaz ekmekten** kaynaklandığını ve beyaz ekmek kaynaklı kanserlerin başında ise mesane kanserinin geldiğini tespit diyor.

TAM BUĞDAY UNU KANSERDEN KORUYOR YA BEYAZ EKMEK…

Uzun vadeli bir intihar türü olarak nitelenen **beyaz ekmek**, yalnızca kansere değil obezite başta olmak üzere bir birçok sorunun da kaynağı olarak gösteriliyor. Münster Üniversitesi Gıda ve Beslenme Enstitüsü uzmanlarından Thomas Hofmann, 2002 yılında yaptığı bilimsel çalışmada, undan ayrıştırılan buğday kabuğunda tüketenleri kanser ve kalp dolaşım hastalıklarından koruyan "prony lysin" adlı aminoasidin varlığını keşfeder.

Thomas Hofmann: Undan ayrıştırılan Buğday kabuğunda tüketenleri kanser ve kalp dolaşım hastalıklarından koruyan 'prony lysin' var!

Prony-lysin adlı aminoasit, kabuğu/kepeği ayrıştırılmış beyaz unda bulunmuyor. İnsanları kalp hastalıkları ve kansere karşı koruyan bu madde, un kepeğinden ayrıştırıldığı için, kabukla birlikte undan atılıyor. Bu da, beyaz undan yapılmış ekmek tüketen kimselerin bu tabiî kanser koruyucusundan yoksun kalmaları anlamına geliyor. Ayrıca tam buğday unu, kan şekerini düzenler ve tokluk hissi verir.

Son yıllardan tam buğday unu/ekmeği konusunda yapılan uyarılar üzerine toplumun tüketim tercihlerinde meydana gelen değişim fırsatçı üreticileri harekete geçirmiş ve tam buğday ürünü görünümle kahverengi/kepekli ekmek üretmeye başlamıştır. **Yeni Ekmek Tebliği bu sağlıksız uygulamayı da yasal hâle getirmiştir.** Oysa bunlar tam buğdayı ekmeği olmayıp bilakis beyaz una kepek ve/veya renklendirici eklenmiş ürünlerdir. Bu işlem, beyaz unu sağlıklı hâle getirmediği gibi, ilave katkı maddeleri daha da sağlıksız kıldığı asla unutulmamalı! Ayrıca buğdayın en küçük ama en değerli bölümü olan rüşeymi ve kepeği atıp sonra una kepek eklenmesinin hiçbir mantıklı izahı bulunamaz. Kaldı ki yeni işlemde rüşeymde eklenmemektedir.

Fransız psikolog Francois Magedie, köpekler üzerinde bir deney yapar. Deneyde bir grup köpeği sadece beyaz ekmek ve su ile besler. Diğer grubu ise kara değirmenlerde çekilmiş tam undan yapılmış ekmek ve su ile… Elli gün sonra, beyaz ekmekle beslenen köpeklerin öldüğünü ancak tam buğday unu ile beslenen köpeklerin hayatlarını sağlıklı bir şekilde sürdürdüğünü görür. Daha sonra sıklıkla başka hayvanlarda da tekrarlanan benzer deneylerde sonuç değişmez.

GIDA GÜVENLİĞİ HAREKETİ
T: 555 537 60 45
iletisim@gidahareketi.org
www.gidahareketi.org
Vatan Cad. Şehit Pilot M. Nedim Sk
Evirgenler İşhanı No 5 Kat 6 Aksaray
Fatih – İSTANBUL

HALK EKMEKLER YA DA BU NE PERHİZ BU NE…?

Ekmek tarihin her döneminde önemini korumuş, yönetimler ise hiçbir zaman tedbiri elden bırakmamışlardır. Konu ile ilgili olarak beyaz unun nehyedildiğini şu Hadis-i Şeriflerden anlıyoruz: Ümmi Eymen radıyallahu anha: "Kendisi bir unu eleyip ondan Aleyhissalâtu vesselâm için ekmek yapmıştır. Rasülullah s.a.v.: 'Bu nedir?' diye sormuş, Ümmi Eymen ise 'Bu bizim diyarda yaptığımız bir yiyecektir. Ben ondan sizin için bir ekmek yapmak arzu ettim' deyince Aleyhissalâtu vesselam da: '*Şu eleyip ayırdığın kepeği, una geri kat, sonra yoğur ve ekmek yap*' buyurmuştur." Ebu Hâzım r.a. anlatıyor: "Sehl İbnu Sa'd radıyallahu anh'a sordum: 'Rasülullah s.a.v. hiç -kepeksiz has undan yapılmış- beyaz ekmek yedi mi?' Bana şu cevabı verdi: "*Hayır! Rasülullah s.a.v. Allah'ın O'nu peygamber olarak gönderdiği günden ölünceye kadar hiç beyaz ekmek görmedi*." Ben tekrar sordum: "Elekleriniz var mıydı?" "Hayır" dedi, Aleyhissalatu vesselam Allah'ın kendisini peygamber olarak gönderdiği günden ölünceye kadar hiç elek görmemiştir.". Ayrıca Hz Ömer r.a. halifeliği döneminde unun elenmesi yasaklanmış...

1502 Kanuname-i İhtisab-ı Bursa düzenlemenin yanı sıra 1527 Tarihli Kanunnâme-i Osmânî'nin 231. maddesinde; "*Ekmekçilerin işlediği ekmeği, kirdecilerin kirdesi (mısır unundan üretilen pide), çörekçilerin çöreği ve gözlemelerin çiği, karası ve ekşi olmaya. Gözlenip, eksik ölçen olursa dirhemine bir akçe cürm (ceza) alalar, Çörek ekmeği nısf/yarım işlene. Bir müdd/875 gr una vukiyye üzere 7 vukiyye yağ koya, arı işleyeler…*" yani: "Ekmekçilerin yaptığı ekmeği, pidecilerin pidesi, çörekçilerin çörek ve gözlemeleri; iyi pişmiş olmalı, leke, yanık ve ekşi olmamalı. Bunlar denetlenip ekmeği eksik gramlı yapanlara bir dirhemine bir akçe ceza uygulana. Çörek ekmeği yarım işlene. 875 gr una 7 gr yağ eklenerek temiz yapıla. Ve yağsız çörek ve kirde narhına işleyeler…" denilmektir.

Halk Ekmek'in beyaz ekmeği: "Buğday unu, içme suyu, maya, tuz, mono ve digliseridlerin diasetil tartarik asit esterleri, hemiselulaz, fungal alfa amilaz, askorbik asit"ten oluşmakta.

Günümüzde birçok şehirde belediyeler bir Belediye İktisadi Teşekkülü (**BİT**) olarak ekmek üretimine geçmiş ve genelliklede firmalara "**Halk Ekmek**" gibi isimler konuşmuş. Belediyeler resmi sitelerinde de ifade ettikleri üzere amaçlarını; "*Belediye sınırları içinde düzenli, ucuz, sağlıklı ve kaliteli ekmek ile un ve undan mamul her türlü yiyecek maddeleri ihtiyacını karşılamak üzere üretim yapmak, dağıtmak ve dağıtım için gerekli üniteleri tesis etmek halkın en temel gıda maddesi olan ekmeği ucuz ve sağlıklı bir şekilde sunmak, fiyatların belirlenmesinde düzenleyici rol oynamak*" olarak açıklamaktadırlar.

İstanbul Büyükşehir Belediyesi Halk Ekmek A.Ş. (İHE)'nin 8 Eylül 2011 tarihli TÜBİTAK'a yazdığı "*İstanbul Halk Ekmek tarafından üretilen ekmekteki çinkonun miktarının ve biyolojik yararlılığının arttırılması*" başlıklı proje yazısının tanıtım bölümünde amaç "*İstanbullulara ucuz, sağlıklı ve kaliteli ekmek ve unlu mamuller üretmek*" olarak ifade edilmektedir.

GIDA GÜVENLİĞİ HAREKETİ
T: 555 537 60 45
iletisim@gidahareketi.org
www.gidahareketi.org
Vatan Cad. Şehit Pilot M. Nedim Sk
Evirgenler İşhanı No 5 Kat 6 Aksaray
Fatih – İSTANBUL

Aynı dosyada devamla; "*2010 yılı rakamlarına göre Türkiye'nin en büyük 400 şirketi arasında yer alan bir kuruluştur. İHE, karlılığı yüksek olan bir kurumdur. İHE günde 1,8 milyon ekmek üreterek İstanbul ekmek üretim ve satış pazarında en büyük üretici kuruluş özelliği taşımaktadır*" denilmektedir.

Mesela İstanbul Halk Ekmek'in en 1,8 milyon ekmek üretiminin yüzde 95'i beyaz ekmek... Halk Ekmek'çe üretilen ve piyasanın en çok tükettiği ve Halk Ekmek'in beyaz ekmeği: "**Buğday unu, içme suyu, maya, tuz, mono ve digliseridlerin diasetil tartarik asit esterleri, hemiselulaz, fungal alfa amilaz, askorbik asit"**ten oluşmakta. Her ne kadar İHE sitesinde yer vermese de ekmeklerine ilave olarak **"glüten"** eklemekte... Alerjen bir madde olan glüten oranın artırılması tüketiciye hiç bir yararı olmayan bilakis sadece üreticinin üretim amaçlarını kolaylaştıran bir katkı... Bu tehlikeli girişime dair Gıda Hareketi'nin uyarıları başta olmak üzere hiçbir uyarı dikkate alınmamakta…

SOFRALARIN GÖZDESİ Mİ, BEDENİN DÜŞMANI MI?

Ankara Halk Ekmeğin Web sitesinde ise **"Normal Ekmek"** olarak ifadelendirilen ama diyabetten obeziteye, biyolojik açlıktan kansere kadar çok sayıda soruna neden olan 'Beyaz Ekmek,' "**Sofraların Gözdesi**" sloganıyla tanıtılıyor. Ayrıca katkısız tam buğday ekmeğinin fonksiyonu olan özellikler sanki kendi ekmeklerinin olan özellikleriymiş gibi sunuluyor.

Bir kamu kurumunun amacı, yüksek kârlılık değil, yüksek kalitede ve toplum sağlığını önceleyen tam buğday ekmeği üretmek olmalı.

Ankara Halk Ekmek A.Ş.'nin 30 Ekim 2010 tarih 27744 sayılı Resmi Gazete yer alan ilanında "40 bin kg. margarin ve 60.000 kg. Datem (Diacetyl tartaric acid esters of mono glycerides) emülgatör alımı kapalı zarf ile teklif alma yoluyla ihale edilecektir" denilmekte…

Bütün bu bilgiler göstermektedir ki; Halk Ekmekler[2], toplum sağlığından çok belediyeler için bir gelir kapısına dönüşmüştür. Türkiye'nin en büyük 400 sanayi kuruluşundan biri olmasının yanı sıra kârlılığının yüksekliği ile övünülmekte... Oysa bir kamu kurumunun amacı, yüksek kârlılık değil, yüksek kalitede ve toplum sağlığını önceleyen tam buğday ekmeği üretmek olmalı. Halk Ekmek Genel Müdürü 24 Ağustos 2010 tarihinden Haber Türk kanalında yaptığı konuşmada "*beyaz ekmek yemeyin*" çağrısında bulunarak, *beyaz ekmek tüketmek; obezite, şeker hastalığı, kanser, kalp hastalıkları gibi çok sayıda hastalığa neden olduğunu için tüketilmemesi önerisi*nde bulunuyor. Piyasadaki her esmer ekmeğin tam buğday unundan yapılmadığını belirten genel müdür, tam buğday unundan üretilen ekmek tüketilmesi uyarısında bulunmuş ve "*tam buğday ununda B ve C vitamininin bulunur. Bu nedenle sağlıklı bir yaşam için sağlıklı ekmek tüketmek gerekir*" demişti. Şaka gibi ama aynı

[2] Farklı belediyelerde farklı adlarla da anılmaktadır.

GIDA GÜVENLİĞİ HAREKETİ
T: 555 537 60 45
iletisim@gidahareketi.org
www.gidahareketi.org
Vatan Cad. Şehit Pilot M. Nedim Sk
Evirgenler İşhanı No 5 Kat 6 Aksaray
Fatih – İSTANBUL

genel müdürün fabrikası günde 1,5 milyondan fazla beyaz ekmek üretmekte ve bununla da övünmekte…

Bu Halk Ekmek Fabrikası, tüm Türkiye halkının çinko eksikliğini gidermek için TÜBİTAK'a müracaat ederek destek talep ederken, ürettiği ekmek, ne yazık ki, kepek ve rüşeymi alınarak tabiî halindeki çinko dâhil çok sayıda besinden arındırılmış ekmek… Ankara Belediyesi'nin Halk Ekmeği ise 15 yılda elde ettiği büyük gelir övünmektedir. Bütün bu gerçekler, Halk Ekmeklerin amaçlarının çok ötesinde bir konumda olduğunun en açık göstergesi…

EKMEKLERE "SAĞLIĞA ZARARLIDIR" İBARESİ EKLENMELİ

Günümüzde insanlar, gıdanın niteliğinden çok niteciliği ile ilgililer. Niteliksiz gıda, görünüşte insanlara oldukça ekonomik gelmektedir. Bugün 1 Kg et, 20-40 TL aralığında iken bir 1 kg köftenin 3 TL'ye, 1 kg sucuğun 5 TL'ye satılmasıyla kimse ilgilenmemekte… Bütün bunlar gerektiğinden fazla miktarda ve gerektiğinden fazla çeşitlilikte tüketmekten kaynaklanmakta… Niteliksiz ürünler, insanların fiziki açlığını giderirken **'biyolojik açlık'** meydan getirmekte... Biyolojik açlık ise topluma çok pahalıya mâl olmakta. Bugün kanser, diyabet, obezite, kalp/damar, siroz, hepatit, böbrek, mide, karaciğer hastalıkları öylesine yaygın hâle gelmiştir ki; bunlarla mücadele ne yazık ki toplumsal bilincin artırılması, nitelikli ve güvenli gıda şeklinde olmak yerine, **'hastalanırsa doktor var, ilaç var'** şeklinde düşünülmekte ve gıdadan sağlanamayan besin ve sağlık ilaçtan elde edilmeye çalışılmaktadır.

> Günümüzde insanlar gıdanın niteliğinden çok niteciliği ile ilgililer.
>
> Türkiye'sinde ekmek, ne yazık ki en güvensiz ve en niteliksiz gıda sıralamasında ilk sıralarda yer almakta...

Bu tür sorunların en büyük müsebbibi hiç kuşkusuz beyaz ekmek, ekmeğe eklenen katkı maddeleri ve ekmek hijyeni eksikliğidir. **Bugün gıda teröründen söz edeceksek öncelikle ekmekte terörden söz etmek gerekir**. Çünkü bu hem en kolay çözülebilecek, hem en kolay mücadele edilecek, hem de bu sorunun çözümü gıda terörün yüzde ellisinin çözümü olacaktır.

Günlük besininin yüzde 50'ye yakınını ekmekten sağlayan bir toplumda, en sağlıklı olması gereken ve en öncelikle çözüme kavuşturulması gereken şey ekmek değil de nedir? Günümüz Türkiye'sinde ekmek, ne yazık ki en güvensiz ve en niteliksiz gıda sıralamasında ilk sıralarda yer almaktadır. Bu nedenle Türkiye'nin acilen **"Ekmek Eylem Planı"** hazırlaması gerekmektedir.

Bu eylem planı hazırlanıp, Türkiye'nin ekmeği hem besin değeri, hem de gıda hijyeni açısından sorunsuz veya sorunları en aza indirgeninceye kadar ekmeklere **"sağlığa**

GIDA GÜVENLİĞİ HAREKETİ
T: 555 537 60 45
iletisim@gidahareketi.org
www.gidahareketi.org
Vatan Cad. Şehit Pilot M. Nedim Sk
Evirgenler İşhanı No 5 Kat 6 Aksaray
Fatih – İSTANBUL

zararlıdır" ibaresi eklenmeli ve bu ibarenin de neden eklendiği izah edilmeli! Böylece toplumun maruz bırakıldığı tehlikeyi öğrenmesi sağlanmalı…

Aslında hem bu önerinin ilk sahibi biz değiliz, hem de yalnız değiliz. İngiliz milletvekili Richard Taylor, insan sağlığı için belirli zararları olan gıdaların üzerine -sigarada olduğu gibi-**'sağlığa zararlıdır'** ibaresinin konulmasını önerisini getiren ilk kişidir. Nasıl ki sigaradaki terörün hamisi devletse ve devlet bu konuda sigara sağlığa zararlıdır, öldürür, kısırlaştırır gibi ifadeleri sigaralara yazmakta mahsur görmüyorsa -ki yapılan eksik olmakla beraber son derece doğrudur- aynı şeyi ekmek içinde bittabi yapabilir ve yapmalıdır. Yaptığı takdirde hem ilk desteği biz vereceğiz hem de propagandasını yapacağız.

Çünkü elimizdeki araştırma verileri de göstermektedir ki, ekmekteki besin değeri bir yana, üretimden tüketime kadarki tüm süreçlerde ekmek, her türlü virüs ve bakteriye maruz kalan neredeyse tek gıdadır. Bu nedenle ne yazık ki ekmek, toplum sağlığını diğer gıdalarından zararlılardan daha fazla tehdit etmektedir. Buna birde hiçbir besleyiciliği olmayan beyaz un ve ondan mamul beyaz ekmeği de eklediğinizde, hem nimeti insanlara doğrultulan **'sessiz silah'**a dönüştürdüğümüz görülecek, hem de önlem alınmazsa katliam gibi acılar yaşamayı sürdüreceğiz. Bu rapor; siyasete bürokrasiye, üreticiye hatta tüketiciye özetle hepimize bir ültimatomdur.

GIDA GÜVENLİĞİ HAREKETİ
T: 555 537 60 45
iletisim@gidahareketi.org
www.gidahareketi.org
Vatan Cad. Şehit Pilot M. Nedim Sk
Evirgenler İşhanı No 5 Kat 6 Aksaray
Fatih – İSTANBUL

NE YAPILMALI?

- İlk iş, ekmek tebliği değiştirilmeli ve ekmeğin etiketine **"dikkat bu ekmek sağlığa zararlıdır"** ibaresinin yazılması zorunlu hâle getirilmeli…

- Sayın Cumhurbaşkanımızın himayesinde acilen bir ekmek kongresi düzenlenmeli ve bu kongrede üretici ve devlet mekanizmaları hiç konuşmamalı...

- Bürokrasi -yani Sağlık, Gıda, Ticaret Bakanlıkları-'nin ilgili birimleri bu kongrenin sonuçlarını iç mekanizmalarında değerlendirmeli…

> Ekmeklere **"sağlığa zararlıdır"** ibaresi eklenmeli ve bu ibarenin de neden eklendiği izah edilmeli!

- Tebliğcilerinde aralarında bulunduğu bir komisyon "**Ekmek Kanunu**" taslağı hazırlamalıdır.

- TBMM toplumdan gelen bu taslağı, kuşa çevirmeden hatta hiç müdahale etmeden yasalaştırmalı...

- Mevcut üreticiler kanunun koyduğu hükümlere aykırı uygulamalarını derhal giderip üretimlerini devam etmeli aksi halde faaliyetten men edilmeli…

NASIL BİR UN, NASIL BİR EKMEK?

(1)- Kepeği, rüşeymi ve endospermi ayrılmadan ve hiç katkı ilavesi yapılmadan **"ekmeklik tam buğday unu"** üretilmesi zorunlu kılınmalı...

(2)- **Temel ekmek**[3], yalnızca ekmeklik tam buğday unu, su, rafine edilmemiş kaya tuzu, ekşi mayadan veya mayasız üretilmeli...

(3)- İster fırında satılırken, isterse satış noktasında ekmek koşulsuz olarak ekmek ambalajı ile satılmalı...

(4)- Belediyelerin Halk Ekmek işletmeleri Ekmek Kanunu kapsamına alınarak ticari bir kuruluş olmaktan çıkarılıp, piyasa regülâsyonu sağlayan işletmelere dönüştürülmeli. Bu işletmelerin yönetiminde Sağlık ve Gıda Güvenliği Hareketi benzeri sivil aktörlerden de temsilciler yer almalı…

[3] İstanbul Halk Ekmek tarafından az miktarda üretilen Organik Tam Buğday Ekmeği bu tanıma uyan en nitelikli ekmektir. İstanbul Halk Ekmek diğer ekmek türlerinin üretimine son vererek bu ekmeği üretmeli ve daha ekonomik arz etmelidir.

GIDA GÜVENLİĞİ HAREKETİ

T: 555 537 60 45
iletisim@gidahareketi.org
www.gidahareketi.org
Vatan Cad. Şehit Pilot M. Nedim Sk
Evirgenler İşhanı No 5 Kat 6 Aksaray
Fatih – İSTANBUL

NETİCE

İlk sıraları ABD, Kanada, İngiltere ve Avustralya'nın paylaştığı Worldwatch Enstitüsü'nün 177 ülkenin verilere dayanarak yaptığı araştırmaya göre dünya çapında 2 milyar insan obez.[4]. 1,2 milyar kişi ise şişman. Yani dünyada iki kişiden biri şişman veya obez dolayısıyla sadece çok yemekten kaynaklı sağlık sorunları yaşıyor. Diğerleri ise niteliksiz gıdalarla beslenme cezasına çarptırılmışlar. Türkiye obezite de dünya 8'inci iken maalesef Avrupa 1'incisi. Türkiye Obezite Araştırma Derneği'nin verilerine göre erkeklerin yüzde 24 kadınların da yüzde 31 oranında obez olduğu Türkiye'de nüfusunun yüzde 66'sının obezite tehdidi altında. Amerika obezite tedavisi için yıllık 200 milyar dolar harcarken Türkiye ise sadece devlet en az 5 milyar dolar harcıyor.

Dünya Sağlık Örgütü verilerine göre dünya çapında 300 milyondan fazla insan obeziteden kaynaklı 'tip- 2' şeker hastası. Sağlık Bakanlığı'nın sitesinde yer alan verilere göre Türkiye'deki diyabet hastası 5 milyonu diyabet için yapılan harcama miktarı ise 15 milyar Euro'yu aşmış durumda Amerika Hastalıkları Önleme ve Kontrol Merkezi de obezite nedeniyle 2050 yılına kadar tüm dünyada her 3 kişiden birinin şeker hastası olabileceğini belirtiyor.

Bütün bu verilere rağmen dünya üretilen gıdaların yetersizliğinden söz edilmesi trajik ve de kara mizah örneği. Mesela 10 milyon insanın yaşadığı Somali'nin gayri safi hâsılası 5,5 milyar iken Türkiye'nin obezite ile mücadele için harcadığı rakam 5 milyar dolar.
Türkiye'nin önünde iki seçenek var! Ya bu şekilde sağlıksız[5] ekmek tüketerek, sağlıksız bir toplum olmayı ve her yıl yüzlerce insanını tıp endüstrisi ve ilaç firmalarına yem etmeyi sürdürecek ya da bu terörü ciddiye alıp -öncelikle- ekmek sorununu çözecektir.

Ancak bu çözüm, Gıda tarım ve Hayvanlık Bakanlığı'nın Temmuz 2012'de yapacağını açıkladığı beyaz una kepek eklemesi ile çözülebilecek bir mesele değildir. Bilakis Bakanlığın bu düşüncesi tehlikenin üstünün örtülmesi dolayısıyla sorunun büyütülmesinden öte bir anlam taşımaz. Bu toplum artık özellikle de sağlığı ile ilgili konularda 'ben yaptım oldu' şeklindeki dayatmalara karşı durmak zorundadır. Aksi halde beklenen gelecek gelse de sağlıklı olmayacaktır.

Bu konuda en büyük görev Sayın Cumhurbaşkanımız, Başbakanımızın yanı sıra bizlere düşmektedir.

Bu amaçla ekteki 'Ekmek Tebliği' önerisi hazırlanmıştır.

Mart 2012
Sağlık ve Gıda Güvenliği Hareketi

---

[4] 24 Aralık 2011 tarihli gazeteler
[5] Ve tabiî ki diğer sağlıksız gıdalar için de…

GIDA GÜVENLİĞİ HAREKETİ

T: 555 537 60 45
iletisim@gidahareketi.org
www.gidahareketi.org
Vatan Cad. Şehit Pilot M. Nedim Sk
Evirgenler İşhanı No 5 Kat 6 Aksaray
Fatih – İSTANBUL

SAĞLIK VE GIDA GÜVENLİĞİ HAREKETİ
EKMEK VE EKMEK ÇEŞİTLERİ TEBLİĞİ ÖNERİSİ

Amaç
Madde 1- Bu Tebliğin amacı, insan tüketimine sunulan ekmek ve ekmek çeşitlerinin üretim, muhafaza, taşıma ve pazarlanmasında nitelik ve sağlık özelliklerini belirlemektir.

Kapsam
Madde 2- Bu Tebliğ, yufka, bazlama, pide, simit ve benzerleri dışındaki insan tüketimine sunulan ekmek çeşitlerinin üretimini kapsar.

Dayanak
Madde 3- Bu Tebliğ, 11.06.2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'nun 23'üncü maddesine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar
Madde 4- Bu Tebliğde geçen;

a) Ekmek: Katkısız tam buğday ununa; su, tuz ve ekşi maya ilave edilip yoğrulması, şekillendirilmesi, fermantasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan ürünü,

b) Çavdarlı Ekmek: Katkısız tam buğday ununa, yüzde 50 oranında çavdar unu, su, tuz ve ekşi maya ilave edilip yoğrulması, şekillendirilmesi, fermantasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan ürünü,

c) Yulaflı Ekmek: Tam buğday ununa yüzde 25 yulaf unu, su, tuz ve ekşi maya ilave edilip yoğrulması, şekillendirilmesi, fermantasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan ürünü,

ç) Tahıl Ekmeği: Tam buğday ununa yüzde 15 çavdar, yüzde 15 yulaf, su, tuz ve ekşi maya ilave edilip yoğrulması, şekillendirilmesi, fermantasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan ürünü,

d) Çeşnili ekmek: a ve b bendinde tanımlanan karışıma, tahıl unları, zeytinyağı, susam, tahin, ceviz, zeytin ve benzeri maddeler katılarak yapılan ürünleri,

e) Tam buğday unu: Buğdayın yıkanması haricinde, un haline getirildikten sonra kepek, rüşeym ve endospermi ayrılmaksızın elde edileni ve herhangi bir katkı eklenmeyen buğday ununu,

f) Ekşi maya: Geleneksel yöntemlerle buğday veya diğer tahıl unları kullanılarak hazırlanmış ve doğal ekşi hamur bakterileri ile fermente edilmiş ürünü,

g) Çeşni maddesi: Sert kabuklu meyveler, kurutulmuş meyveler, yağlı tohumlar, bal, pekmez, tahin, baharat, yumurta, patates gibi yenilebilir diğer ürünleri,

ğ) Su: 17.02.2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete"de yayımlanan "İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik"te yer alan özelliklere uygun insani tüketim amaçlı suları,

h) Tuz: Rafine edilmemiş öğütülmüş kaya tuzunu,

GIDA
GÜVENLİĞİ
HAREKETİ
T: 555 537 60 45
iletisim@gidahareketi.org
www.gidahareketi.org
Vatan Cad. Şehit Pilot M. Nedim Sk
Evirgenler İşhanı No 5 Kat 6 Aksaray
Fatih – İSTANBUL

i) Yabancı madde: Ekmek yapımı sırasında kullanılmasına izin verilen maddeler dışında ekmekte bulunabilecek gözle görülebilen veya görülemeyen her türlü maddeleri, ifade eder.

Ürün özellikleri
Madde 5- Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir:

a) Dışından bakıldığında iyi pişmiş, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen olmalı, basık ve yanık olmamalıdır.

b) Kesildiği zaman iç kısımdaki gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalı, karışmamış halde un, tuz ve diğer bunların topakları ve yabancı madde bulunmamalı, rengi buğday veya ilgili tahıl renginde olmalı ve homojen olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku olmamalıdır.

c) Ekmek, en az 300 gram ağırlıktan başlayarak 100'er gram arttırılmak suretiyle piyasaya sunulur. Özel toplu tüketim yerleri için çeşitli sözleşme ve taahhütler çerçevesinde üretilen, doğrudan tüketiciye sunulmayan ekmekler muhtelif ağırlıklarda üretilebilir.

Katkı maddeleri
Madde 6- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" izin verse de 4. maddede maddelerin dışında bir katkı maddesi kullanılamaz.

Bulaşanlar
Madde 7- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, Türk Gıda Kodeksinin gıda maddelerindeki bulaşanların maksimum limitlerinin belirlendiği ilgili mevzuatındaki hükümlere uygun olmalıdır.

Pestisit kalıntıları
Madde 8- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki Pestisit kalıntı miktarları, Türk Gıda Kodeksinin Gıda Maddelerinde Bulunmasına İzin Verilen Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri ile ilgili mevzuatında yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Hijyen
Madde 9- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği‟nin Gıda Hijyeni bölümüne, Türk Gıda Kodeksinin Mikrobiyolojik Kriterler ile ilgili mevzuatında yer alan hükümlere ve bu tebliğin Ek 2‟sine uygun olmalıdır.

Ambalajlama ve etiketleme-işaretleme
Madde 10-
a) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajlanması ve işaretlenmesi "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olarak ambalajlanacak, etiketlenecek ve işaretlenecektir.

b) Ekmek çeşitleri, ekmek için özel tasarlanmış kâğıt ambalajla tüketime sunulur.

c) Ekmek ambalajında üretici firma adı, adresi, üretim yeri, net ağırlığı, içeriğin tam adları ve yüzdelikleri, Gıda, tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın üretim izin tarih ve sayısı ile ilgili bilgiler içeren etiketler tüketicinin göreceği yerlerde bulundurulmalı veya ekmek ve ekmek çeşitleri ile birlikte tüketiciye sunulmalıdır.

GIDA GÜVENLİĞİ HAREKETİ
T: 555 537 60 45
iletisim@gidahareketi.org
www.gidahareketi.org
Vatan Cad. Şehit Pilot M. Nedim Sk
Evirgenler İşhanı No 5 Kat 6 Aksaray
Fatih – İSTANBUL

ç) Tuzsuz ekmek üretilmiş ise ambalajın ön yüzünde 'tuzsuz' olduğu belirtilir.

d) Coğrafi işaretleme ile ilgili kurallara aykırı olmamak kaydıyla yöresel/ülkesel adları ile bilinen ekmekler bu isimlerle üretilebilir.

Taşıma ve depolama
Madde 11- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümündeki kurallara uyulmalıdır.

Numune alma ve analiz metotları
Madde 12- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden Türk Gıda Kodeksinin numune alma ve analiz metotları ile ilgili mevzuatına uygun olarak numune alınmalı, ulusal veya uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanmalıdır.

Tescil ve denetim
Madde 13- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat işlemleri, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında, 560 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname" hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim
Madde 14- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten, piyasaya arz edenler ve ithal edenler bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında gerekli işlemler, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu hükümlerine göre Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yapılır.

Yürürlükten kaldırılan mevzuat
Madde 15- Bu Tebliğle; 20.08.1997 tarihli ve 23086 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren "Türk Gıda Kodeksi -Ekmek ve Çeşitleri" Tebliği, 12.09.1997 tarihli ve 23108 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan 97/8 No'lu Tebliğ, 10.07.1998 tarihli ve 23398 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi – Ekmek ve Çeşitleri Tebliği'nde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ" yürürlükten kaldırılmıştır.

Geçici Madde 1- Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri 1 ay içinde bu Tebliğ'in 10 uncu maddesinde yer alan etiketleme hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlükten kaldırılan mevzuat
Madde 14 - Bu Tebliğle 04.01.2012 tarihli ve 28163 sayılı Resmi Gazete‟de yayımlanarak yürürlüğe giren "Türk Gıda Kodeksi -Ekmek ve Çeşitleri" Tebliği yürürlükten kaldırılmıştır.

Yürürlük
Madde 16- Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme
Madde 17- Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

Mart 2012 - Sağlık ve Gıda Güvenliği Hareketi

T: 555 537 60 45
iletisim@gidahareketi.org
www.gidahareketi.org
Vatan Cad. Şehit Pilot M. Nedim Sk
Evirgenler İşhanı No 5 Kat 6 Aksaray
Fatih – İSTANBUL

GELENEKSEL GARANTİ MARKASI YÖNETMELİĞİ
EKMEK TEBLİĞİ

AMAÇ
Madde 1 – Bu Tebliğin amacı, Geleneksel Garanti Markası yönetmeliğine göre sertifikalandırılacak ekmeklerin taşıması gereken ilkeleri belirlemektir.
KAPSAM

Madde 2 – Bu Tebliğ, Genlerine müdahalede bulunulmamış tahıllardan, katkı maddesi eklenmeden üretilmiş olan tabiî ekmekleri kapsar.

DAYANAK
Madde 3 – Bu Tebliğ, tüm hakları Sağlık ve Gıda Güvenliği Hareketi'ne ait olan Türk Patent Enstitüsü'nün 2012/81680 sayılı tescil kaydı ile koruma altında olan Geleneksel Garanti Markası Yönetmeliği'ne dayanılarak hazırlanmıştır.

TANIMLAR
Madde 4 – Bu Tebliğ'de geçen;

Un: Genetik yapısı hibrit ve modifiye yöntemlerle değiştirilmemiş buğday, arpa, çavdar, yulaf, mısır, nohut türü hububatlar ile bu tahılların çimlendirilmiş ve kurutulmuş tohumlarının yıkanmadan, rüşeym ve kepekleri ayrılmadan taş değirmende öğütülerek elde edilen ürünü,

Tam Un: Unu,

Ekmeklik Tam Un: İnce elekten geçirilerek yüzde 10'unu geçmeyecek düzeyde kepeği alınmış unu;

Ekmek: Katkısız tam buğday ununa; temiz içme suyu, temiz öğütülmüş kaya tuzu ve geleneksel (undan ve havadan gelen yabani maya ve faydalı bakterilerin olduğu) ekşi mayanın ilave edilip yoğrulması, uzun süre, yavaş mayalandırılması, şekillendirilmesi ve pişirilmesi ile yapılan ürünü,

Arpa Ekmeği: Katkısız tam arpa ununa; temiz içme suyu, temiz öğütülmüş kaya tuzu ve geleneksel (undan ve havadan gelen yabani maya ve faydalı bakterilerin olduğu) ekşi mayanın ilave edilip yoğrulması, uzun süre, yavaş mayalandırılması, şekillendirilmesi ve pişirilmesi ile yapılan ürünü,

Çavdar Ekmeği: Katkısız tam çavdar ununa; temiz içme suyu, temiz öğütülmüş kaya tuzu geleneksel (undan ve havadan gelen yabani maya ve faydalı bakterilerin olduğu) ekşi mayanın ilave edilip yoğrulması, uzun süre, yavaş mayalandırılması, şekillendirilmesi ve pişirilmesi ile yapılan ürünü,

Yulaf Ekmeği: Katkısız tam yulaf ununa; temiz içme suyu, temiz öğütülmüş kaya tuzu ve geleneksel (undan ve havadan gelen yabani maya ve faydalı bakterilerin olduğu) ekşi mayanın ilave edilip yoğrulması, uzun süre, yavaş mayalandırılması, şekillendirilmesi ve pişirilmesi ile yapılan ürünü,

Tahıl Ekmeği: Katkısız tam arpa, buğday, yulaf, çavdar unlarının eşit (farklı oranlarda denebilir) oranda karışımına; temiz içme suyu, temiz öğütülmüş kaya tuzu ve geleneksel (undan ve havadan gelen yabani maya ve faydalı bakterilerin olduğu) ekşi mayanın ilave edilip yoğrulması, uzun süre, yavaş mayalandırılması, şekillendirilmesi ve pişirilmesi ile yapılan ürünü,

T: 555 537 60 45
iletisim@gidahareketi.org
www.gidahareketi.org
Vatan Cad. Şehit Pilot M. Nedim Sk
Evirgenler İşhanı No 5 Kat 6 Aksaray
Fatih – İSTANBUL

Çeşnili Ekmek: Katkısız tam arpa, buğday, yulaf, çavdar, nohut, mısır unlarının eşit oranda karışımına; temiz içme suyu, temiz öğütülmüş kaya tuzu ve geleneksel (undan ve havadan gelen yabani maya ve faydalı bakterilerin olduğu ekşi mayanın yanı sıra sızma zeytinyağı, susam, tahin, herhangi bir işlem görmemiş kuruyemiş, meyve, sebze ve baharat türleri ilave edilip yoğrulması, uzun süre yavaş mayalandırılması, şekillendirilmesi ve pişirilmesi ile yapılan ürünü,

Ekşi Maya: Buğday, nohut gibi tahıl veya unlarının su ile karıştırılarak hazırlandığı, undan ve havadan gelen yabani maya ve faydalı bakterileri içeren fermente olmuş ekşi hamuru,

Su: İnsani tüketime uygun temiz suyu,

Kaya Tuzu: Kaya, göl, nehir, deniz gibi tuz kaynaklarından elde edilen, rafine edilmemiş ve katkı maddesi eklenmemiş tabiî ürünü ifade eder.

TAŞIMASI GEREKEN ÖZELLİKLER
Madde 5–
a) Ekmek iyi pişmiş olmalıdır.
b) Tanımlarda yer alan maddeler dışında renklendirici, tatlandırıcı ve rafine şeker dâhil hiçbir katkı maddesi içermemelidir.
c) Kendine özgü kabuğu olmalı, basık, yanık olmamalıdır.
ç) Kesildiğinde veya bölündüğünde gözenekleri büyük, nişastanın olabildiğince parçalandığını gösteren ağ yapısında olmalı, kabukla ekmek arasında çok büyük hava boşlukları olmamalıdır.
d) İçerisinde ekmek olması beklenmeyen hiçbir yabancı madde olmamalıdır.
e) Ekşi maya; laboratuar ortamında üretilmiş starter kültür, instant, aktif ya da yaş fırıncı mayası içermemelidir.
f) Un aşamasında veya hamur aşamasında herhangi bir katkı maddesi eklenmemiş olmalıdır.
f) Un ve ekmek bir zararlı endüstriyel işleme maruz bırakılmamalıdır.
g) Işınlama/radyasyon verme işlemi uygulanamaz.
ğ) Teflon tava ya da tepsilerde pişirilmemelidir.
h) Mümkünse taş tabanlı odun fırınlarında pişirilmelidir

EKMEĞİN AMBALAJI
Madde 6 – Ekmek ambalajsız satılamaz. Ekmeğin tabiî yapısını bozmayacak özellikteki kâğıt ambalajlarla muhafaza edilip, satışa sunulmalıdır.

ETİKETLEME
Madde 7 – Ekmek ambalajının etiketinde aşağıdaki bilgilerin yer alması zorunludur.
a) Ekmeğin hangi cins tahıldan, hangi tesiste üretildiği,
b) Ekmeğin içeriği eksiksiz olarak,
c) İçerdiği tahıl kaynağı tam oranıyla birlikte,
ç) Analiz bilgileri,
d) Yemesi sakıncalı grupların listesi,
e) Geleneksel logosu, geleneksel sertifika numarası ve 2D QR barkodu,
f) Üreticinin adı, iletişim bilgileri ve diğer resmi zorunlulukları taşır.
g) Geleneksel sertifika kullanım süresi sona erdiğinde veya iptal edildiğinde Geleneksel logosu etiketten kaldırılır.

T: 555 537 60 45
iletisim@gidahareketi.org
www.gidahareketi.org
Vatan Cad. Şehit Pilot M. Nedim Sk
Evirgenler İşhanı No 5 Kat 6 Aksaray
Fatih – İSTANBUL

ğ) Tamamı tek tahıl türü olmayan karışım ürünlerinde tahıl adı değil yarından fazlasını oluşturan tahılın adına ('çavdar ekmeği' değil 'çavdarlı ekmek' gibi) lı/lu ibaresi eklenmelidir.

MUHAFAZA VE TAŞINMASI
Madde 8 – Muhafaza ve taşınmasında da üretimdeki hassasiyetlerin gösterilmesi gereklidir. Paketleme, depolama, nakliye süreçlerinde tüm temizlik kurallarına uyulması, koku ve kimyasal etkileşimi ile güneşten korunması, +4°C ila +22°C'yi aşmayacak şekilde muhafaza edilmesi, belirgin ısıl değişkenliği olan ortamlardan uzak tutulması zorunludur.

YÜRÜRLÜK VE DEĞİŞİKLİK
Madde 9 – Bu Tebliğ, Sağlık ve Gıda Güvenliği Hareketi Yönetim Kurulu'nun kararıyla yürürlüğe girer. Tebliğ ve değişiklik hükümleri www.geleneksel.org.tr İnternet adresinde yayınlanır.

YÜRÜTME
Madde 10 – Bu Tebliğ'in yürütmesi, Sağlık ve Gıda Güvenliği Hareketi Yönetim Kurulu'nca yapılır.